

Decoración de **TORTAS** **Infantiles**

Comunicación de la información
Apoyando la creatividad

Minitortas para Nenas

Una casita, un libro
de cuentos y una
carita muy dulce.

Además:
Una simpática perrita.



Explicaciones paso a paso
Moldes a tamaño natural



Torta de chocolate con pepitas de chocolate blanco

Ingredientes

• Manteca: 180 g

• Azúcar molida: 180 g

• Huevos: 3

• Chocolate para tarta en forma: 150 g

• Harina común: 150 g

• Polvo para hornear: 1 cucharadita (de 30 gramos)

• Clavos: 3

• Sal fina: 7 cc

• Pepitas de chocolate blanco: 150 g

Otro:

• Manteca comestible para decorar el pastel

• Harina para espolvorear el pastel



1. Colocar la manteca a punto pomada cortada en trozo en un bol. Incorporar el azúcar molida.



2. Batir hasta formar una crema.



3. Agregar los yemas de a uno; batir después de cada adición.



4. Poner la pieza de chocolate en un recipiente y cubrirlo con agua caliente. Esperar un minuto.

5. Eliminar el agua e integrar el chocolate derretido a la preparación con yemas; batiendo hasta integrar.



6. Colocar la harina y el polvo para hornear en un tamiz; integrar estos ingredientes secos, en forma de lluvia, a la preparación anterior.



7. Mezclar en forma suave hasta lograr por completo.



8. Poner los clavos y la pizca de sal en un bol aparte. Batir a punto nieve.

APORTE DE MARYCOCINA



9. Agregue el batido de claras, en forma gradual, a la preparación del paso 7. Trabajar con movimientos envolventes para evitar que las claras batidas se bajen.



10. Adicionar los peditos de chocolate, incrustar en forma envolvente.



11. Forrarle un molde de 22 cm de diámetro con manteca derretida y enharinarlo. Llevar a horno, previamente calentado, a 150°C y cocinar por espacio de 50 minutos. Retirar y desmoldar sobre rejilla.

Control de cocción

Para saber si la torta está cocida por dentro, insertarle un palito de brochero en la masa. Sacarlo y observar que el palito salga completamente limpio. Si no, la torta necesita más tiempo de cocción.

APORTE DE MARYCOCINA

Crema pastelera al dulce de leche con cacao

Ingredientes

• **Utensilios:**

• **Azúcar molido:** 2 cucharadas de sopa grandes bien centradas

• **Piscuita de maiz:** 1 cucharita de sopa grande bien centrada

• **Lecche:** 1 y 1/4 taza

• **Francia de vainilla:** 1 cucharadita de té

• **Cacao amargo:** 1 cucharadita de té colada

• **Dulce de leche:** 2 cucharadas de sopa grandes bien centradas

• **Azúcar impalpable:** 2 cucharadas grandes



1. Colocar los peditos en algún recipiente aparte del fuego. Agregar el azúcar molido.



2. Añadir la leche de leche.



3. Incorporar 2 cucharadas soperas de leche.



4. Batir hasta esgraa.



5. Adicionar la mezcla de vainilla y maizena.



6. Hervir la leche instantánea e incorporarla a la preparación del paso anterior.
Batir de manera continua para evitar que se coagulen las yemas.



7. Llevar a fuego mínimo el tiempo que se Dale la preparación.



8. Seguir batiendo hasta que la crema espese.



9. Batir y aflojar el cacao. Mezclar.



10. Agregar el dulce de leche. Mezclar hasta integrar.



11. Para evitar la formación de una costra o coque en la superficie, batir y sacar inmediatamente sobre la crema. Cubrir con papel film y llevar a batido hasta utilizar.

Nena y conejo

Qué necesita

- **Pasta de modelar:** 1/2 kilogramo (ver receta en página de recetas)
- **Estreñir de filo:** de pasta y sémola

• Tejedor y pañal

- **Colores en pastas:** (preferentemente en pasta) rosa, gris, naranja, amarillo claro, amarillo, negro, blanco y rojo (para los ojos)

• Cartulina de papel y fieltro

- **Gaseo:** para servir en el proyecto de pág. 36
- **Pincel:** fino y de punta redonda
- **Servilleta de papel**

Conejo



- 1. Cabeza:** a) Hacer una pelotita en pasta de modelar. Alisar y alargar un poco. b) Alisar la parte alisada. c) Dividir la parte alisada al medio, usando una estaca de filo. d) Alisear cada una con una estaca de filo (ver modelo).



- 2. Señalar las cuencas de los ojos con una estaca de pasta.** Realizar una bolita de pasta, pegarla con agua y marcar el centro (ver modelo) con la misma estaca.



- 3. Cuerpo:** a) Hacer una perla y alisar el lado liso. b) Diferenciar las partes en la parte gruesa con una estaca de filo (ver modelo).

APORTE DE MARYCOCINA



- 4. Poner el cuerpo en la parte superior de la cabeza con forma de... Alisar las extremidades y, por los laterales, alisar el cuerpo con agua. Señalar los dedos de todas las patas con una estaca de filo (ver modelo).**



- 5. Pegar la cabeza al cuerpo con agua. Crear el hocico con una bolita de pasta rosada (ver modelo). Luego, modelar una bolita de pasta rosa la cola (ver modelo) y pegarla con agua. Dejar secar.**

Nena



- 1. Cabeza:** Realizar una esfera en pasta color piel y presionar el centro con un dedo. Alisar las cuencas de los ojos con estaca de pasta (ver modelo).



- 2. Vestido:** a) Hacer una perla en pasta rosa. b) Alisar la parte ancha con una estaca cónica para dar vuelo a la falda (ver modelo).



- 3. Marcar la cintura con la estaca de filo (ver modelo).**



4. Brazos. a) Rolar un rollo de pasta piel, con un extremo más fino para la mano. b) Retirar las zonas de la muñeca y codo. c) Aplastar el extremo fino. d) Con estaca de filo, retirar un triángulo de pasta para diferenciar el pulgar. Determinar los dedos restantes con la misma estaca. Preparar otro brazo del mismo modo. e) Doblar los brazos en la zona del codo (ver modelos).

5. Piernas. a) Efectuar un rollo con un extremo más fino que otro en pasta piel por cada pierna (ver modelos). b) Ajustar un dedo en el centro de cada rollo y hacerlo rotar para afilar la pasta. c) Doblar por la marca, presionando el extremo fino hasta arriba. d) Pefilar la punta fina.



6. Cabezas. a) Producir una lagrima en pasta sobre mano clara perfila con una pista del mentón y cara de sonrisa clara por cada uno. b) Determinar orejas con la estaca de filo. c) Definir los ojos con la misma estaca (ver modelos).



7. Unir los dedos, juntar descolgando la cabeza con agua en la posición que muestra la foto. Apoyar sobre los pies. Aplicar las patas en la zona del cuerpo, humedecer la base de la cabeza y adherirla al cuerpo. Dejar secar.

APORTE DE MARYCOCINA

Detalles de terminación



1. Cargar un cartucho con glase negro mediano, cortar la punta y rellenar las orejas del conejo y la niña, dejar secar. Efectuar un punto de luz en todo las oja con blanco y un pelo, dejar secar. Pintar las labios de la niña con rojo y las orejas con negro, usar pincel fino. Colorear el interior de las orejas del conejo con rosa. Cargar un pincelito redondo con rojo en polvo, descargar el excedente sobre servilleta y dar rulos a ambas figuras. Dejar secar.



2. Duntar las pestañas de la niña con negro y la boca con negro y pincel fino. Preparar un cartucho con glase amarillo mediano, cortar la punta y amoldar el cabello. Dejar secar.

Retrato de campo

Una tarde tan encantadora como el paisaje son el motivo de esta fantástica propuesta.

APORTE DE MARY COCINA





6 Al Estirar sobre mesa, cubrelo y amasa hasta llegar a un espesor fino. Produce firmeza con el espátula (ver molde), apóyalo sobre la esboga y presiona los cantos con bolillo chero. Dejar secar. Al Cargar un cartucho con glaseo verde mediano, cortar la punta en "V" y decorar hojitas en la cubierta. Inmediatamente, aplicar manija y flores con una pick. Dejar secar.



7 Libro. Marcar la mitad de la miniorta con un cuchillo. Cortar en forma ampada desde los extremos hacia la marca central. Pegar la miniorta con dulce de leche sobre el cartón base. Después de unificar con dulce, cubrirlo con pasta americana estirada sobre mesa. Moverlo y cortar el excedente.



8 Cortar la plancha de telgopor a la medida, requirida (ver molde). Forrar la base con la goma CIA y pegamento; dejar secar. Luego, acomodar la miniorta con glaseo sobre la base. Marcar las laterales con cuchillo de hoja lisa o repulsa de metal, simulando las hojas del libro.

9 Tapa. Recortar cuatro tiras (ver molde) en pasta (corte de 3 mm de espesor). Pincelarlo con agua y pegarlo sobre la base, enroscando las puntas.

10 Cortar los verticos con un bisturi para hacerlos coincidir.



11 Cargar un pincel chato grande con agua, eliminar el exceso sobre esboga y frotar el cokierito amarillo claro. Inmediatamente, pitar las hojas del libro. Preparar un cartucho con boquilla las chica y glaseo mediano fuerte con una piza de azul y otro de rosa; bordear las tapas con pinto pinto. Dejar secar.

12 Cargar un pincel chato con rosa en polvo, descargar y estufar la parte superior de las hojas centrales para recrear el cielo. Repetir con azul en polvo.



13 Mezclar glase verde blanco con agua, cargar un pincelito de punta redonda y dar golpecitos sobre la parte inferior de las hojas centrales. Con el mismo pincel, tocar el colorante blanco y realizar el área de pasto.



14 Producir el camino con colorante marrón y un pincelito chato humedecido. Humedecer nuevamente, tocar el colorante verde y realizar el resto del paisaje.



15 Preparar un cartucho con boquilla de pastel y glase mediano en dos tonos distintos de verde. Pegar casita, árbol, pino y matas y cosear pastos.



16 Con ayuda del mismo cartucho, aplicar el conito sobre el libro, a la izquierda. Estampar el glase con el pincel de punta redonda y colorante verde.



17 Cargar un cartucho con glase rojo blanco, cortar apenas la punta y hacer puntitas a modo de flores.



18 Delinear ojos con un pincel fino y colorante negro.



19 Usar un segmento de alambre forrado a una florita usando glase verde mediano. Una vez que está fijado en el libro, a la derecha. Rellenar un cartucho con glase amarillo blanco, cortar la punta y hacer los centros de las margaritas. Delinear nuevas matas y pegar la casita y la rana. Acomodar más floritas y crear los caminos con glase amarillo blanco. Dejar secar.

Por último, pegar los ojos sobre las hojas hechas en glase al lado del árbol.

Refugio de luz

Una linda torta para pedir tres deseos.

APORTE DE MARY COOPIA





8 Píntese los laterales con agua y colorear la ventana con diseño.



9 Trastes del techo. Hacer rayitas en pasta americana macho (ver modelo).



10 Marcar las vetas (ver diseño) con una alfilerza de filo. Alinearse los extremos (ver modelo) con bolillo mediano. Dejar secar.



11 Pegar los trastes sobre el techo, separados 2 cm entre uno y otro. Usar un cartucho con glaseo mediano y la punta cortada.



12 Cargar una manga con agua y boquilla de pasta; rellenar con glaseo líquido con amarillo claro y una pizca de marfil. Comenzar a simular la paja del techo desde uno de los frentes inferiores hacia arriba.



13 Repetir el procedimiento partiendo del frente ubicado por encima del anterior.



14 Continuar hasta llegar al frente más alto y rellenar el espacio desde el frente inferior del lado opuesto. Para una buena terminación, hacer paja hacia ambos lados del vértice del techo. Dejar secar.



15 Cargar un cartucho con boquilla fina chica y rellenarlo con dos tonos. Opciones de glaseo verde mediano. Realizar puntitos y tallos sobre el fondo interior del frente y cada lateral de la casa.



16 Chimenea. Cortar pasta amarillada a 2 cm de espesor.



17 Recortar la chimenea con ayuda de una plantilla hecha en cartón (ver receta). Engrapar una estaca de for.



18 Marcar los pedruzcos con ayuda de una estaca de punto.



19 Poner los pedruzcos del tej y de la chimenea al proximamente de los pedruzcos. Dejar secar. Fijar la chimenea con glase.



20 Preparar un cartucho con glase rojo a punto firme y aplicar apenas la punta. Poner también la punta de flores, verde a los pedruzcos y tallos de glase.



21 Mena. Modelar una cabeza en pasta amarillada sobre una pista, aplicar un poco sobre la mesa y hundir ligeramente al centro de la parte superior. Producir el vestido en pasta color rosa amena y el brazo derecho en pasta color rosa amena, a la vez que se levanta al del brazo. Dejar secar.



22 Poner las chimeneas con ayuda de una estaca. Aplicar los ojos y hacer una y señalar con un dedo. Después de la boca con una. Aplicar un punto de la con la boca y un punto al lado de la. Cargar un pedruzco de la con una en pasta, marcar con una estaca y dar color a la estaca. Poner los ojos con la boca y el punto de la con la boca. Dejar secar.



23 **Bases izquierdo.** a) Realice un rollo en pasta color piel.
b) Aplaste un extremo. c) Con ayuda de filo, realice un triángulo de pasta para diferenciar el techo y señalar los dachas restantes. d) Con la misma técnica, efectuar una marca a la altura del codo y dividir por medio.



24 **Flecositas.** Entre porciones de pasta listas de masa, amase y colóndalo a un espesor fino. Producir ondulaciones con el movimiento (ver video). Apoyar sobre gomaespuma y presionar las puntas con dedo índice. Dejar secar.



25 **Pegar tiempo.** base y cubeta de la casa con gisal en la ventana. Pegarse en el cartucho con gisal amarillo medio, cortar la punta y hacer el cabello.



26 **Cargar un cartucho** con dos porciones de gisal amarillo listas de distintos tonos de verde, cortar la punta de "v" y hacer flecos sobre la base inmediatamente, aplicar las remociones. Efectuar el centro de las flores amarillas con un cartucho con gisal rojo blanco y las de los colletes y rosas con gisal amarillo blanco. Dejar secar. Por último, pegar los colletes sobre rosas hechas en gisal.

Informaciones de interés para el lector:



La profesora Mirta Biscardi
invita a las alumnas a los cursos del Ciclo 2004



•DECORACIÓN DE TORTAS
TODOS LOS NIVELES

•DECORACIÓN DE TORTAS INFANTILES
CURSO INTENSIVO, 4 CLASES

•SEMINARIO DE MODELADO INFANTIL
4 CLASES (CON DINAMICO PARA NIÑOS PARA MODELAR)
TODOS LOS NIVELES

•SEMINARIO TORTAS DE BODAS Y 15 AÑOS
1 CLASE (DINAMICO PARA NIÑOS Y ADULTOS)

•CURSO INTENSIVO DE FLORES EN PASTA DE GOMA Y ARMADO DE RAMOS, 4 CLASES

•SEMINARIO DE CUMPLEAÑOS INFANTILES

1 CLASE (DINAMICO PARA LA DIFERENCIACIÓN DE LOS CUMPLEAÑOS)

INCLuye MATERIAL

•SEMINARIO DE VELAS, 1 CLASE (DE 10 A 17 AÑOS)

1 CLASE (DE 10 A 17 AÑOS)

•SEMINARIO ESPECIAL EN EL TALLER PARA GENTE DEL INTERIOR

Para mayor información, visitarnos en www.mirtabiscardi.com

E-mail: mirtabiscardi@inet.com.ar

INFORMES: 4863-7303 / 4854-5199



Qué necesitas

- 1 Plancha de alfileres o papelón de 1 cm de espesor
- 1 Cutter y filo
- 1 Goma EVA coloreada
- 1 Pegamento universal para telgopor
- 1 Alfileres de 12 cm de diámetro
- 1 Dulce de leche espesado: 1/3 y por minutos
- 1 Esfuerzo de metal o capullo de hoja fina
- 1 Caricatures base: 1 por minutos por minutos en pliego de modelado

1 Pasta americana: 1/4 de litro de leche por minutos en pliego de modelado

1 Colorantes especiales para modelado en agua: rojo, azul, negro, blanco, verde, amarillo y morado

1 Colorante especial para pastel: rojo, azul, negro, blanco, verde, amarillo y morado

1 Pinta de artista

1 Pinta marcador de molde

1 Botella pintura con flecha de metal por minutos en pliego de modelado

1 Glaseo real de 1 clara por minutos en pliego de modelado

1 Cartón de papel

1 Merga y copla

1 Bocallero: 1/2 mediana y 1/2 mediana

1 Hoja de cartón

1 Pincelillo chato chico y de punta fina

1 Serrolito de papel

1 Pinta

1 Cinta: 20 cm de largo por minutos con Anillos blancos y de color blanco de 2 cm de ancho

1 75 cm de largo

1 Alfileres horado blanco

1 Flores retorcidas de gual por minutos en pliego de modelado



1 Base. Recortar la plancha de alfileres a la medida solicitada (ver medidas). Poner con goma EVA coloreada y pegamento para telgopor. Dejar secar. Pegar la manita con dulce de leche sobre el cartón base. Luego, untarla con dulce y cubrirla con pasta americana color piel rosada sobre húeda. Masajear y cortar el excedente.



2 Fijar la manita con gual sobre la base. Cargar un cartucho con bocalla fina mediana y glaseo mediano color piel. Untar la manita con conchitas.



3 Opon. a) Traspasar las órdenes y los litos (ver medidas) a cartón. b) Con las plantillas, cortar los litos en pasta coloreada y las órdenes en pasta blanca (ver decir, sin litos), ambas de espesor fino. c) Pegar los litos sobre las órdenes con agua.



4 Hacer una botita en pasta color piel y pegarla con agua a modo de nariz (ver medidas). Poner el dorso de la boca con agua y ubicarla sobre la manita.



5 Cargar un pincel fino con rosa y alinear los labios. Sobre los labios homólogos, iluminar con blanco. Cargar un pincelillo chato con rojo en polvo, desdibujar sobre serrolito y dar rubor a las mejillas. Con pincel fino y negro, dibujar los párpados y besar social. Cargar puntos de luz en los ojos con blanco y el codo del mismo pincel. Delimitar ojos y dibujar pestañas y cejas con negro (ver diseño general). Dejar secar.



6 Capelina. Estirar pasta americana teñida de rosa intenso hasta llegar a 5 mm de espesor. Luego, hacer una pincha con el puno macedor de sombra.



7 Apoyar la plantilla de la capelina (ver modelo), traspasando a cartón, y cortar la pasta.



8 Pincelar la parte superior de la cabeza con agua y acomodar la capelina, orientando el lado marcado hacia adentro.



9 Delinear papas (ver diseño) con rosa y verde pastel. Colocar la cinta BB rosada sobre el borde superior de la base de ingapari. Fijar sus extremos con glase.



10 Podar la cinta con un segmento de cinta blanca de 45 cm de largo (aproximadamente). Usar los extremos sobre la capelina usando glase.



11 Cargar una manga con crema, boquilla rosado mediana y glase (ver modelo). Efectuar el cabello enrollado.



12 Realizar un nudo con "cintas" usando el resto de la cinta de raso blanca. Ajustar el centro con alfileres fijados blancos.



13 Pegar el moño con glase por debajo del mentón de la rosa. Luego, cargar un cartucho con glase verde mediano, cortar la punta en "x" y hacer hojitas en el centro del moño. Aplicar las flores reforzadas al instante y diseñar unos brotes más entre las rosas.

Pequeña glotona

Una torta para mirar, saborear y compartir.

APORTE DE MARYCOCINA





Qué necesito

- * 1 taza de leche
- * 1 taza de agua
- * 1 cucharita
- * 1 cucharada de 10,5 cm de diámetro
- * 1 torta rectangular de manteca con chispas de chocolate; 2 firmadas para obtener una torta de 30 x 70 cm (ver receta en página de recetas)
- * Naranja
- * 1 dulce de leche repostería; 300 g
- * Espátula de metal y cuchillo de hoja fina
- * Bistecito puerco con tocino de maíz (ver receta en página de recetas)
- * Pasta americana; 2 firmadas (ver receta en página de recetas)
- * Pavo de 600 gramos
- * Coladores y escurridor para lavar verduras de pasta

Chaperón con planonina

- 1 Porroco: 1 kg vântu în pişig de muncă
1 Dulce de lăche reposedu: 300 g
1 Turtă de mână preparată în lăche de
dăruire: 3 kg vântu în pişig de muncă



1 **Head and neck of the dog.** Approx. 1/2
plantilla do cartón del hueso y el contorno
circular (ver moldes) sobre la torta.
Cortar ambos pedros.



2 Redondear los bordes del cuerpo con un rotador. Pegarlo sobre la capota, pero dejando un poco recto (ver perfil).



3 Preparar un pañuelo (ver modo de preparación en el pie de página) con las abrazaderas de toalla de mano sueltas y un poco de dulce de leche. Untar el hueso y la cabeza hasta cubrir los huecos.



4 Poner el humo con dulce de leche sobre el cuñón base. Después de untarlo con dulce, cubrirlo con pasta americana estirada. Masajear y cortar el accesorio.



5 Aplica el dulce de leche sobre la porción de tortita que actúe de casco, cubre con pedis americanos estruados. Mezcla y quita el sobrante de pasta.



6 **Marchas.** Colar pasta americana color marfil como bebida con una punta de amarillo claro y tiza de marfil a un espesor fino. Rectificar marchas en pasta americana marfil de espesor fino (ver video). Numerarlas con agua y limpiar sobre la pasta clara.



7 Pasa el palo de amasar para estirar las manchas sobre la pasta más clara.



8 Corta la base de telgopor (ver modelo, hundeceña con agua si está de hueso) y forata con la pasta endrapada. Pega el hueso y la cabeza del perro con glase sobre la base.



9 Ocas. a) Recorta las coronas y los iris en pasta americana blanca y azul, respectivamente (ver modelo). b) Pega las iris con agua sobre las coronas.



10 Nariz. a) Moldea una corona en pasta americana negra, aplana y endrapa los lados hasta darle forma triangular (ver modelo). Lengua. b) Realiza una peleta en pasta americana rosa, alisa los lados (ser más que el iris), aplana y dobla forma de cometa. Con la espátula aplica, mantén la división central (ver modelo).



11 Orejas. a) Hazca dos coronas en pasta americana marrón, alisa uno de los lados y aprieta los lados (ver modelo). Mente. b) Crea dos peletas en pasta americana para hacer ojos y aplana los lados.



12 Arma el rostro con agua sobre la cabeza. Luego aplica los ojos, la lengua y la nariz con agua. Pega las orejas con agua a cada lado de la cabeza.



13 Pata. Moldea una peleta en pasta americana menta, alisa los lados para formar un huevo. Aplica el borde superior como se observa en la foto y marca los huesos con una espátula de punta (ver modelo). Hazca otra pata igual.



14 Pega las patas con agua sobre la base de telgopor. Deja secar.



15 Cargar el pincel chato con colorante en polvo rojo, descargar el excedente sobre una servilleta de papel y esfumar el morro. Simular las pupilas con negro (ver más adelante) y un pincel redondo; dejar secar. Osear un punto de luz en cada ojo (ver más adelante) con blanco y el mismo pincel. Dejar secar. Con negro y pincel redondo, dibujar las cejas. Hacer peguitas sobre el morro con un pabillo y colorante rojo.



16 Hacer un moño con la cinta de raso azul y un segmento de cordón dorado; aplicarlo con glaseé sobre la cabeza del perro. Dejar secar. Por último, dar pinceladas sobre los lados y los flancos del hueso con amarillo en polvo y un pincel chato.

Opción con pinoño

El hueso se puede hacer con pinoño de cualquier tamaño. En este caso, se usó el pinoño de tamaño mediano.

APORTE DE MARYCOCINA



1. Aplicar dulce de leche sobre el pinoño y amasar.



2. Rostizar 3 tortas en 3 días de durazno. Desmoldar una de las tortas de muestra.



3. Dividir la torta en dos mitades iguales.



4. Redondear los bordes de ambas mitades con el rallador y dar forma recta a las laderas que se unen al hueso.

5. Cortar las extremidades del pinoño en forma triangulada; pegar las mitades de torta con dulce de leche. Repetir el proceso en el extremo opuesto del hueso con una de las tortas. Con la mitad de la torta restante, precavar la cabeza del perro; redondear los bordes con el rallador y dejar en frío hasta (ver más adelante). Para terminar, unir el hueso y la cabeza con pegante hasta cubrir los huecos.



Decoración
de **TORTAS**
Infantiles

El N° 24 va a
despertar la
imaginación...

Fantasmitas amigables

- La casita de los fantasmas.
- Un simpático dúo dentro de una canasta.
- Un castillo con bruja y todo.

Y en las técnicas
de modelado.

Figuras de pasta para
aplicar en las tortas.

Explicaciones paso
a paso y moldes a
tamaño natural.

No se quede sin su
ejemplar. Aparece
en dos semanas.



Les invitamos a conocer nuestra página de Internet:
www.bienvenidas.com

Allí encontrarán las últimas novedades y lanzamientos
de **Ediciones Bienvenidas** y los detalles de todos
nuestros cursos y publicaciones.

También hallarán información para adquirir colecciones
o números anteriores.

EDICIONES
BIEN
venidas

Decoración
de **TORTAS**
Infantiles